

# INSALATA CATALOGNA ALLA PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cespo grande di insalata catalogna,
- 4 fette di pancetta fresca,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- 1 pizzico di pepe.

Mondate la catalogna accuratamente, lavatela e sgocciolatela.

Portate a ebollizione abbondante acqua salata, unitevi la catalogna e fatela cuocere per 20 minuti.

Nel frattempo tritate la pancetta grossolanamente.

Mettete in un tegame 4 cucchiaini d'olio e soffriggetevi la pancetta per 2 minuti.

Scolate la catalogna e strizzatela bene.

Unitela al soffritto di pancetta e lasciatela insaporire per qualche minuto.

Aggiungete un pizzico di sale e di pepe.

Servite il contorno ben caldo.